



ジオフーズ社

特価

白トリュフオイル&黒トリュフオイル

ジオフーズ社はトリュフの産地でも有名なウンブリア州のチッタ ディ カステッロにあり、フレッシュトリュフを中心にトリュフオイルなどの加工品を扱っている会社です。卵料理やリゾット・ラビオリなどにお使い下さい。

産地:ウンブリア州

白トリュフオイル 内容量・・・250ml

・・・100ml

黒トリュフオイル 内容量・・・250ml



白トリュフ&秋トリュフ (ノルチャ産)



毎週金曜日注文  
→翌金曜日納品

原産地:ウンブリア州

規格:約30g～約50g

価格は各担当にお問い合わせください。

新商品

タルトゥーフ・ランゲ トリュフ・ペルラージュ



黒トリュフから抽出したトリュフジュースを『スフェリフィケーション(キャビア化)』し、色・形状ともにキャビアそっくりの調味料です。

内容量:50g

★限定販売

サラメ・デル・ノンノ(フェリーノサラミ)

フェリーノの伝統的製法で作ったサラミ。柔らかく、繊細で、そして甘く香ばしい味を特徴としています。

「デル・ノンノ」と直訳すると「おじいさんの・・・」の意であり、伝統製法を謳う比喩的な命名です。

規格:約1kg～1.2kg



チッチョリ・ナポリ・パンチェッタ 新商品

カンパーニア地方、特にナポリでなじみのある食材で、豚のバラ肉を調理し、プレスされたものです。そのまま厚切りにして、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイルやコショウをかけてお召し上がり頂けます。また、レモン汁とコショウで味付けしてサラダに加えたり、塩コショウで味付けしたりコッタチーズに炙ったチッチョリを合わせ、パニーニに。プロヴォーラチーズとフリアリーエツリとの相性も抜群です。

規格:約2kg



新商品

サルサ アレ ノーチ(濃厚クルミソース)

クルミとパルミジャーノがもたらす濃厚なうまみ。リグーリア州をはじめ北イタリアならではの万能ソースです。生クリームや牛乳など乳製品で伸ばしてお使い下さい。

産地:エミリアローマニャ

規格:400g



遂にやります。

ヌテラ(フェロ)

ヘーゼルナッツペーストをベースに砂糖、ココア、脱脂粉乳、香料、乳化剤などの材料を混ぜ合わせた、チョコレート風味の甘いスプレッド。

原産国:オーストラリア

規格:375g



新商品

カンノーロミニオン

イタリア、シチリア島発祥のシチリア島で最も伝統的なお菓子。皮は揚げた生地のしっかりした歯ごたえ、中にリコッタチーズと生クリーム、オレンジピール、ピスタチオを混ぜたクリームをふんだんに詰めてお使いください。

規格:36個入り/pc



テストウン アル バローロ

140日間チーズが山の天然微小気候を使った熟成庫の中でゆっくり時間をかけて熟成できるよう、木製板の上に寝かされ、出来上がったもの。このチーズは熟成後約一か月バローロ地域のネッピオという黒ぶどうの下で寝かすという品質改良を経て最高品質に仕上がった。ワインの香ばしさと風味を帯び、後味も良い。皮の内側には淡く美しい紫色が沁み込んでいる。

規格:約350g(ハーフカット) 画像はホールです。

産地:ピエモンテ



新商品

サリナス クラッカー(ヨーテホリ)

やや大きめの丸型で薄くサクサクとした食感に仕上げ、素朴な甘みと適度な塩気があるクラッカーです。とくにフレッシュチーズ、白カピチーズ、ウォッシュチーズとの相性に優れています。約4.5枚前後が透明な袋に一括包装されています。

規格:200g

産地:スウェーデン



新商品

冷凍ハチノス(RAMSEY)

産地:オーストラリア

規格:約800g～1kg



新商品

冷凍 仔牛タン(RAMSEY)

産地:オーストラリア

規格:1本/約500g



ポルチーニ全種12月末までキャンペーン特価!!

冷凍ポルチーニ(ホール)

産地:東欧産

(ブルガリア、ルーマニア、セルビア)

規格:1kg



冷凍ポルチーニ(ホール)

産地:ウンブリア産

規格:1kg



フローズン・ポルチーニ・エキストラ(スペイン産)

ホール

ダイス



(ホール) (ダイス) 規格:1kg

(直径約28cm)

パートカダイフ

規格:500g



パートブリック

規格:200g(約10枚入り)



パートフィロー

規格:500g(約18枚入り)



イタリア産 栗の粉

原産地:カンパーニャ州

内容量:500g



新商品

イタリア産剥き栗ブローケン(冷凍)

内容量:1kg



渋皮付栗甘露煮

内容量:1kg



栗のペースト

原材料:イタリア産

原産地:フランス

内容量:900g